

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO  
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

**PIANO DEGLI STUDI - studenti a tempo parziale  
Coorte 2021 Codice Regolamento 3000-16-21**

<b>I° ANNO I° SLOT – Attivo nel 2021/22</b>	<b>CFU</b>
Matematica	6
Biologia e Fisiologia Vegetale	6
Chimica Generale	6
Idoneità di Lingua Inglese B1	3
Corso in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro	1
Economia Agroalimentare	6
<b>Totale crediti I° SLOT</b>	<b>28</b>
<b>I° ANNO - II° SLOT– Attivo nel 2022/23</b>	<b>CFU</b>
Chimica Organica	9
Fisica	6
Microbiologia Generale	6
<b>C.I. Produzioni Primarie</b>	
I Mod.: Produzioni Vegetali	6
II Mod. Produzioni Animali	6
<b>Totale crediti II° SLOT</b>	<b>33</b>
<b>Totale crediti I° ANNO</b>	<b>61</b>
<b>II° ANNO - I° SLOT– Attivo nel 2023/24</b>	<b>CFU</b>
<b>Denominazione corso</b>	
Biochimica	6
<b>C. I. di Microbiologia degli alimenti</b>	
I°mod. Microbiologia degli alimenti	6
II°Mod. Microbiologia degli alimenti fermentati	6
Chimica analitica	6
Fisica Tecnica	6
<b>Totale crediti I° SLOT</b>	<b>30</b>
<b>II° ANNO II° SLOT - Attivo nel 2024/25</b>	

<b>Denominazione corso</b>	<b>CFU</b>
<b>C.I. Chimica degli Alimenti e Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti</b>	12
I Modulo <b>Chimica degli Alimenti</b>	6
II Modulo <b>Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti</b>	6
<b>C.I. Tecnologie Alimentari I</b>	12
I Mod. Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare	6
II Mod. Proprietà Fisiche e sensoriali degli Alimenti	6
Organizzazione e Marketing delle imprese agroalimentari	6
<b>Totale crediti II° SLOT</b>	<b>30</b>
<b>Totale crediti II°ANNO</b>	<b>60</b>
<b>III° ANNO - I° SLOT - Attivo nel 2025/26</b>	<b>CFU</b>
<b>Denominazione corso</b>	
<b>C. I. di Igiene e Ispezione degli alimenti di Origine Animale</b>	
I°Mod. Igiene	6
II° Mod. Ispezione degli Alimenti Origine Animale	6
<b>Tecnologie Alimentari 2.</b>	6
A scelta dello studente	12
<b>Totale crediti I° SLOT</b>	<b>30</b>
<b>III° ANNO - II° SLOT- Attivo nel 2026/27</b>	
<b>Denominazione corso</b>	<b>CFU</b>
<b>C.I. Tecnologie Alimentari 3</b>	12
I Mod. Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità	6
II Mod. <b>Tecnologie di oli, grassi, prodotti carnei e di pasticceria</b>	6
Alimentazione e Nutrizione umana	6
Tirocinio articolato in tipologie a scelta:	
Attività di Tirocinio e formative equivalenti	6
Tirocinio c/o strutture Esterne	6
Tirocinio c/o strutture dell'Ateneo	6
Tirocinio in Mobilità Internazionale	6
Prova finale	5
<b>Totale crediti II° SLOT</b>	<b>29</b>
<b>Totale crediti annuali</b>	<b>59</b>
<b>Totale crediti triennio</b>	<b>180</b>